

Rybízový parfait

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 50 g
- strouhaný kokos 30 g
- pomerančový likér 4 lžíce
- kokosové mléko 100 ml
- červený rybíz 200 g
- smetana ke šlehání 300 ml
- žloutky 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Strouhaný kokos nasypat do teflonové pánve, za stálého míchání namírném ohni opražit nasucho dozlatova. Dát do mísy, nechat vychladnout a 1 lžící odložit na ozdobu. Smetanu ušlehat dopevna a uložit do chladničky. Přebraňovaný rybíz dát na síto, pod proudem studené vody pořádně omýt a nechat okapat. Několik hroznů dát stranou na ozdobu. Zbýlý rybíz pomocí vidličky zbavit stopek a také odložit. Žloutky, cukr, limetkovou kůru i šťávu a pomerančový likér v horké vodní lázni ušlehat do pěny (použít metly el. šlehače). Mísu s pěšnou vyndat z lázně a vmíchat kokosové mléko a nakonec polovinu šlehačky. Vmíchat druhou polovinu šlehačky s rybízem a směs uložit do mrazícího boxu nejméně na 10 hodin. Potom mísu s dezertem postavit krátce do horké vody, vyklopit na talíř a nakrájet. Ozdobit opraženým kokosem, rybízem a lístky meduňky.

Poznámka:

šťáva a kůra s 1 limetky